

VOM

RHEINWEIN

EINE

CHEMISCH-MEDIZINISCHE
ABHANDLUNG

VON

JODOCUS REISS

ZUR

ERHALTUNG DER DOKTORWÜRDE

IN DER

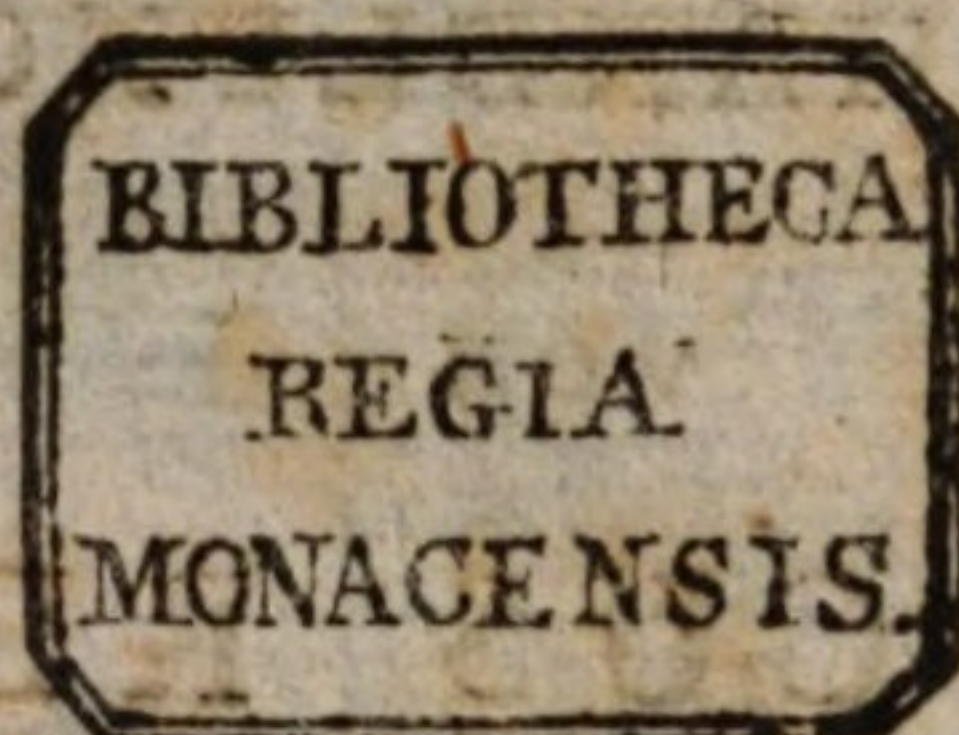
ARZNEI- UND WUNDARZNEI-GELAHRTHEIT

den 13ten August 1791.



MAINZ

gedruckt bei ANDREAS CRASS, kurfürstl. privilegirten und
Universitätsbuchdrucker.



*N*icht schwer wäre es, eine Abhandlung
über einen Gegenstand seines Faches zu schrei-
ben, wenn man nur die verschiednen Meinun-
gen der Schriftsteller über sein gewähltes The-
ma sammeln, oder etwas alltägliches aufwär-
men wollte.

Wählt man sich aber einen Gegenstand, der zu seiner gründlichen Bearbeitung viele noch anzustellende Versuche und Beobachtungen erfordert; so ist dies für die meiste mit Schwierigkeit verbunden. Auf Universitäten hat man selten Zeit und Gelegenheit neue Versuche anzustellen, oder Beobachtungen sammeln zu können. Diese Schwierigkeit empfand ich bei der Wahl eines Gegenstandes zu meiner Abhandlung nur zu sehr. Es fehlte mir zwar nicht an Gegenständen, worüber sich noch manches Gutes sagen ließe; allenthalben vermißte ich aber die dazu nöthigen Versuche und Beobachtungen; die Zeit war auch zu kurz um solche noch machen zu können.

In

In dieser Verlegenheit wurde ich auf den Rheinwein als ein schickliches Thema zu einer Abhandlung aufmerksam gemacht. Beim Nachdenken sah ich ein, daß sich sehr viel gemeinnütziges über diese Materie zum Besten unserer Landsleute sagen ließe; ich sah aber auch ein, daß die Zeit, und meine übrige Umstände viel zu eingeschränkt wären, als daß ich hoffen könnte, etwas vollständiges über dieselbe zu liefern. — Ich mußte mich aber einmal entschließen, und so erscheint gegenwärtige Abhandlung.

Ich werde in dieser Abhandlung zeigen, daß die Rheinweine für die Gesundheit des

Menschen vor allen andern den Vorzug verdienen ; daß die Säure , worüber man die Rheinweine so allgemein beschuldigt , sich nur in jungen schlechten , und alten edlen vorfinde ; daß die Säure der letztern sehr verschieden sei von jener der erstern , die eine Folge einer unvollkommenen Reife der Trauben ist ; und daß die Säure alter Weine nicht ganz frei , sondern mit dem Weingeist im gebundenen Zustande sei , und dadurch die Natur einer versüßten Säure erhalte , welches die alten Rheinweine so vorzüglich in denjenigen Krankheiten , in welchen sie angezeigt sind , empfiehlt. Zuletzt werde ich noch darthun , in welchem

Zu-

Zustande beim gesunden Menschen, und in welcher Periode in hitzigen Krankheiten der Wein schädlich, und in welcher er nützlich und nothwendig ist.

Wie weit ich meiner Absicht na'h gekommen, mag der einsichtsvolle Leser beurtheilen. Ich werde zufrieden sein, wenn ich auch nur einen oder den andern einheimischen Gelehrten zu einer vollkommnern Bearbeitung dieses für das Wohl unseres Vaterlands so wichtigen Produkt aufmerksam gemacht habe. Sollte ich in meiner fernern Laufbahne Gelegenheit finden, mich mehr mit dieser Materie bekannt zu machen, so bin ich nicht abgeneigt, das hier entworfene Skelet besser auszuarbeiten.

War-

*Warum ich nicht in lateinischer Sprache
geschrieben habe, davon ist die Ursache diese:
meine Freunde riethen mir es ab, und ich konnte
ihren Gründen weiter nichts entgegen setzen, als
dass es gegen die bisherige Gewohnheit sei.*

Erster Abschnitt.

Von den Bestandteilen und Vorzügen des Rheinweins.

Erstes Kapitel.

Von den Eigenschaften des Mostes, und seiner Veränderung durch die Gährung in Wein.

Dass der Wein ein allgemein beliebtes geistiges Getränk sei, und dass man denselben aus den Säften verschiedener Früchte, von welchen er verschiedene Namen erhält, bereiten kann, ist allgemein bekannt.

In dieser Abhandlung soll von jenem Weine die Rede sein, den man aus dem Saft der Trauben zubereitet, und den man daher Traubenwein, auch blos Wein nennt.

Der frisch ausgepresste Saft reifer Trauben heist *Most*, und geht unter gewissen Umständen verschiedene Veränderungen durch, bis er Wein wird.

Ehe ich zu diesen Veränderungen übergehe, will ich zuerst die Eigenschaften des Mostes untersuchen.

Der Most ist trüb und klebrich, hat einen angenehmen und merklich zuckerfüssen Geschmack; in hinlänglicher Menge genossen macht er Blähungen und Durchfälle. — Diese sind die allgemeinen Eigenschaften des Mostes.

Nach Verschiedenheit des Klima, der Lage, des Bodens, der Witterung und mehrerer anderer Umstände erhält er noch verschiedene Eigenschaften, von welchen die Mannigfaltigkeit der Weine herzuleiten ist. — Ich übergehe jetzt die besondern Eigenschaften des Mostes, und will nur die Veränderungen betrachten, welche der Most in einem offenen Gefässe, und in einem Orte, dessen Wärmegrad nicht unter 70 Fahrenh. ist, erleidet.

Nach wenigen Tagen (dies ist unbestimmt, und hängt vom Wärmegrad des Orts, und von der Verschiedenheit des Mostes ab) bemerkt man unter obigen Bedingungen eine Veränderung an ihm. Er schwillt auf, schäumt, stößt viele fixe Luft aus, welche sich in Bläschen auf dem Boden von der
nie-

niedergesetzten Hefe entwickeln, und auf die Oberfläche zu zerplatzen eilen. Die Wärme der gährenden Feuchtigkeit ist etwas gröfser, als die Wärme der sie umgebenden Atmosphäre.

Diese so eben erzählten Veränderungen sind bald von kürzerer, bald von längerer Dauer, und hören endlich ganz auf. Es entwickelt sich keine fixe Luft mehr; der auf die Oberfläche getriebene Schaum setzt sich meistens zu Boden, und bildet da mit andern ausgeschiednen Theilen eine Hefe. In der Feuchtigkeit bemerkt man nun merkliche Veränderungen: sie hat ganz ihre vorige Natur verlohren, und an Menge und spezifiker Schwere abgenommen; sie ist nun helle und nicht mehr klebrich; der Geschmack, welcher zuvor eckelhaft süfs gewesen, hat nun kaum noch etwas süfses, ist geistig und angenehm stechend; in hinlänglicher Menge genossen, berauscht sie, da sie vorhin Durchfälle erregte; durch die Destillation erhält man einen Weingist, von dem zuvor gar keine Spur da war. Die so veränderte Feuchtigkeit erhält nun den Namen *Wein*, und die Veränderung, wodurch dieses zuwege gebracht wurde, *Gährung*.

Diese Veränderungen durchgeht der Traubenfaft, bis er zu Wein wird. Nun ist zu untersuchen, wie dieses geschieht. Ist der Wein ein Edukt oder ein Produkt? Welche
a 2 find

4

sind die Grundbestandtheile des Weins? Und wie sind sie miteinander verbunden?

Die innere Bewegung, die häufig entwickelte fixe Luft, die Veränderung der vor der Gährung vorgefundenen Körper, und die Entstehung eines ganz neuen Körpers sind lauter Erscheinungen, welche eine chemische, wechselseitige Einwirkung der in dem Moste befindlichen Substanzen vermuthen lassen, wodurch eine Zersetzung und eine neue Verbindung der Theile vorgeht.

Um diese Vermuthung ganz außer Zweifel zu setzen, ist es nothwendig, die Bestandtheile des Mostes zuvor kennen zu lernen, und zu untersuchen, wie sie sich gegen einander verhalten.

Aus Mangel an Gelegenheit selbst Versuche anzustellen, muß ich die vortreflichen Versuche des Herrn *Fabbroni**, welcher über diese Materie viel Licht verbreitet, benutzen.

Er hat entdeckt, daß in den Bläschen, welche das Centralmark der Beere ausmachen, ein schleimig-

* *Adam Fabbroni* Kunst nach vernünftigen Grundsätzen Wein zu verfertigen, aus dem ital. übersetzt von D. Hahn.

migter Saft enthalten sei; dafs die mitlere Substanz,
 oder diejenige, welche zwischen dem Centralmark
 und dem Rindenmark liegt, ein besonders süfser
 Saft, ein wirklicher Zucker sei; dafs das Rinden-
 mark aus einem ähnlichen Stoffe bestehe, der aber
 säuerlicher als jener ist; und dafs sich in dem in-
 nern Theile der Schaafe eine färbende Substanz be-
 fände, welche bei rothen Trauben dem Weine
 seine rothe Farbe giebt. Die freie Säure hat er in
 allen Theilen, vorzüglich aber in dem Rindenmar-
 ke gefunden.

Dieses sind nun diejenigen Theile, aus denen
 der Most besteht, welche in der Beere ent-
 halten, und durch das Auspressen miteinander ver-
 mischt werden. Er ist also gröfstentheils eine wäf-
 ferigte Zusammensetzung aus Zucker, Schleim und
 einer auszugartigen weinsteinigsauren Materie, und
 einem färbenden harzig extraktiven Stoffe.

Da Zucker und Schleim wesentlich nicht von-
 einander verschieden sind, und beide aus einer
 Säure (Zuckerfäure) und Brennstoffe bestehen; der
 harzig extraktiv färbende Theil aber nichts zur
 Gährung beiträgt, so sind die wesentlichen Bestand-
 theile des Mostes, welche bei der Gährung in An-
 schlag kommen *Säure* und *Zuckerstoff*.

Es fragt sich nun, wie sich diese zwei
 Körper in den zur Gährung erforderlichen Um-

Umständen zu einander verhalten. — Einige bekannte Erfahrungen sollen den Weg bahnen.

Erfahr. Gereinigter Zucker in Wasser aufgelöst, geht unter den zur Gährung erforderlichen Bedingungen nicht in Gährung; es sei dann, die freie Luft und Wärme hätte lang auf die Masse wirken können.

Erfahr. Brauner Mehlzucker (dieser hat bekanntlich etwas freie Säure, die bei dem gereinigten nicht statt findet) in einer gehörigen Menge Wasser aufgelöst, geht unter den zur Gährung erforderlichen Bedingungen bald in dieselbe über.

Erfahr. Das nämliche sieht man auch auf den Zuckersiedereien, wo der ausgepresste Zuckersaft bald in Gährung übergehen würde, wenn es nicht verhindert würde.

Es ist aber bekannt, daß der Zuckersaft eine freie Säure hat, welche seine Krystallisirung hindert, und daß man diese durch Zufetzung von Kalchwasser befördert. Man sieht also, daß die Ursache dieser verschiedenen Erscheinungen des nämlichen Körpers unter gleichen Bedingungen die Gegenwart einer freien Säure sein müsse, und daß diese die Ursache der Gährung sei, oder daß man dieselbe als das thätige Prinzip der Gährung annehmen müsse.

Zum

Zum Ueberflufs soll dies noch mehr durch folgende ähnliche Erfahrungen bestätigt werden.

Erfahr. Wenn der Becker seinem Teiche keinen Sauerteig oder Hefe beimischt, so wird derselbe weit eher verichimmlen als gähren. Er wird aber das letztere thun, sobald man ihm Sauerteig oder Hefe zugesetzt hat.

Erfahr. Eben so verhält sichs mit dem Malz, aus welchem Bier oder Brandwein soll bereitet werden,

Erfahr. Aus Honig und Wasser verfertigt man durch die Gährung einen Wein, den sogenannten Meth. Die Gährung geht aber für sich sehr langsam von sich, und in kalten Gegenden fast niemals. Die Russen thun daher Sauerteig hinzu, und die Gährung erfolgt bald.

Versuch. Marquis de Boullon setzte einen absorbirenden Körper zu dem gährenden Moste, und die Gährung hörte plötzlich auf.

Es ist also hinreichend erwiesen, daß die freie Säure absolut zur Gährung nothwendig, und das thätige Prinzip derselben sei.

Es fragt sich aber, wie wirkt die Säure auf den Zuckerstoff, und wie werden die in- und nach
4 der

der Gährung vorgefundenen Körper, als fixe Luft und Weingeist, erzeugt?

Aus der Chemie* ist bekannt, daß der Zucker aus einer Säure, welche mit Brennstoff überfättigt ist, bestehe; ferner, daß dem Zucker sein Brennstoff leicht entzogen wird, wenn ein Körper z. B. Salpetersäure zugethan wird, der eine nähere Verwandtschaft zu demselben hat, als die Zuckersäure. Letztere bleibt sodann zurück, und der Brennstoff geht mit der zugesetzten Säure in Luftgestalt davon.

Wir wollen nun annehmen, die freie Säure des Mostes wirke auf den Zuckersstoff, und trenne mittelst eines erforderlichen Grads von Wärme und Feuchtigkeit, als nothwendigen Bedingungen zur Gährung, einen Theil des Brennstoffes, und gehe als fixe Luft davon: die zurück gebliebene Zuckersäure mache mit dem übrigen Theile des Brennstoffes, den sie noch beibehalten, den Weingeist, der in Verbindung mit etwas Säure, Wasser und einigen andern zufälligen Körpern den Wein macht.

Aus dieser Hypothese könnte man ganz leicht alle Erscheinungen, die man bei der Weingährung wahrnimmt erklären. Ich will mich aber noch bemühen

* Hagen's Grundriss der Experimentalchemie.

— 3 —

9

mühen zu zeigen, daß diese Hypothese auch durch andere bekannte Entdeckungen bekräftigt wird, und daß man sie physisch gewiß annehmen könne.

Die Versuche von *Priestley* und *Kirvan* zeigen, daß die fixe Luft aus Brennstoff und einer vegetabilischen Säure bestehe, die nicht ganz gesättigt ist. — Daher ihre Eigenschaft als Säure.

Bergmann, *Fontana* und viele andere haben durch zahlreiche Versuche dargethan, daß alle vegetabilischen Säuren wesentlich nicht von einander verschieden sind; sondern daß sie aus einer Grundsäure bestehen, welche durch das verschiedene Verhältniß von Brennstoff, bald in der Gestalt von Weinsäure, Zucker, Weingeist oder Essig erscheint.

Es ist gezeigt worden, daß die Bestandtheile des Mostes eine vegetabilische Säure und Zuckerstoff sind; daß diese durch die Gährung zerstört wurden, und daß sich zwei ganz neue Körper, als fixe Luft und Weingeist durch die Gährung entwickelt haben.

Da die Bestandtheile der fixen Luft und des Weingeistes, nach den Versuchen der eben angeführten Schriftsteller, in den Bestandtheilen des Mostes vorhanden sind, und da sie durch die Gährung zernichtet werden; so folgt, daß die
durch

durch die Gährung neuerzeugten Körper, durch chemische Versetzung und neue Verbindung, aus den Grundbestandtheilen des Mostes sind erzeugt worden.

Es wäre nun also erwiesen, daß die Gährung eine chemische Einwirkung der freien Säure des Mostes in den Zuckerstoff sei; daß dieser durch erstere, mittelst eines gewissen Grads von Wärme und Feuchtigkeit, als den zur Gährung nothwendigen Bedingnissen, versetzt, und eines Theils seines Brennstoffes beraubt werde, welcher mit der Säure als fixe Luft davon geht; und daß die Zuckerfäure mit noch etwas Brennstoff verbunden den Weingeist mache, welcher in Verbindung mit noch etwas Säure und andern zufälligen Körpern in Wasser aufgelöst, den Wein ausmacht.

Der Weingeist ist daher kein Edukt, wie *Wieg-
leb** glaubte, sondern ein Produkt. Dieser eben angeführte Schriftsteller behauptet: die Gährung sei ein aus eignen natürlichen Kräften erfolgende allmähliche Aufschliessung eines Körpers, der aus gewissen von einander verschiednen gemischten Theilen besteht, und dadurch eine erfolgende Scheidung des-

* *Joh. Christ. Wiegleb* neuer Begriff von der Gährung.

desselben , in verschiedne seiner unähnlichen Theile , nachdem der Körper zuvor in einen flüssigen Zustand gebracht worden ist. Durch diese Scheidung würde der gährende Körper aber nicht in alle seine Bestandtheile zerlegt ; sondern es würden der Erfahrung nach nur einige seiner einander unähnlichen Bestandtheile , nämlich der brennbare Geist , und die Säure , durch die Entweichung der elastischen Luft , aus ihrer vorigen genauern Verbindung gebracht. Alles dies könnte man während dem Vorgange der Gährung durch die Sinne erkennen. Das Trübwerden des gährenden Körpers , die aufsteigenden Luftbläschen , der auffahrende flüchtige Dunst , und die ober- und unterwärts sich absondernden gröbern Theile könnten unmöglich für was anders als ausgeschiedene Theile erkannt werden. Wie kann man aber durch die Sinne erkennen , ob die Veränderungen , welche man während der Gährung beobachtet , eine Folge einer von sich selbst entstehenden Scheidung , oder einer Auflösung sei ? *Wiegley* glaubt erfahren zu haben , was doch nur sein Urtheil ist. Müste nicht im Zucker der brennbare Geist vorhanden sein ? Und , warum kann man durch alle mögliche Scheidungsarten keine Spur desselben entdecken ? Wie könnte in einer so zähen Masse als ein Brodteich ist , eine Scheidung erfolgen ? Warum ist eine freie Säure zur Gährung absolut nothwendig ? Alle diese Fragen sind nach Herrn *Wiegley's* Hypothese unauflösbar.

Zwei-

Zweites Kapitel.

Verschiedenheit des Weins, wovon dieselbe abhängt, und wie man durch Kunst zu seiner Verbesserung beitragen kann.

Die Verschiedenheit des Weins gründet sich auf das verschiedene Verhältniß der Grundbestandtheile des Mostes, und auf einige zufällige Bestandtheile desselben, die Folgen des Klima, des Bodens, des Weinbaues und verschiedener anderer äußerer Umstände sind, die dem Weine verschiedene, theils beliebte Nebeneigenschaften geben.

Da das meiste auf die Zeitigung der Trauben ankömmt, so wird es hier nicht überflüssig sein, etwas davon zu sagen.

Es ist bekannt, daß alle Früchte, vorzüglich aber die Trauben, ehe sie zeitig sind, einen sehr sauren zusammenziehenden Geschmack haben, und daß man eine Menge Weinsteinssäure aus denselben erhalten kann. Nach und nach, so wie sie sich der Zeitigung nähern, verschwindet der saure Geschmack, und er wird endlich zuckerfüß. — Wie mag es wohl zugehen, daß dieser so saure Geschmack in einen so angenehmen umgeändert wird? — Der süße Geschmack ist eine Wirkung des Zuckerstoffs. Man kann um so weniger hier-

an zweifeln, weil man wirklich Zucker aus einigen Trauben erhalten kann. Der Zucker besteht aber aus einer vegetabilischen Säure, welche mit Brennstoff überfättigt ist. Es scheint daher, daß die Säure der unreifen Früchte, so wie sie der Zeitigung näher kommen, mehr mit Brennstoff verbunden werde. Ob aber der Brennstoff aus den Säften der Früchte selbst entwickelt werde; oder ob die Lichtstrahlen, wie Hr. Scheele glaubt, sich in ihre Elementartheile, Brennstoff und reine Luft, versetzen; und ob ersterer die Säure der unreifen Früchte in Zucker verwandle, letzterer aber als unnütz ausgehaucht werde, darinn sind die Naturforscher noch nicht einig. Soviel ist aber richtig, daß durch die Einwirkung der Sonnenstrahlen die Zeitigung zu Stand gebracht wird, und daß die Früchte um so eher reifen, und um so süßern Geschmack erhalten, je mehr sie den Sonnenstrahlen ausgesetzt gewesen, und je näher sie der Sonne waren. Ferner, daß die schwarzen Trauben, welche wegen ihrer Farbe mehr Licht einsaugen, eher reif und süßer werden, als die weissen, die neben ihnen stehen.

Daher erhellt nun auch, warum soviel auf das Klima und die Lage eines Weingartens ankömmt, und warum die mehr mittäglichen Gegenden von Deutschland nur zum Weinbau geschickt sind. Wer die glückliche und wunderschöne Lage des ganzen Rheingaus, vorzüglich aber die Gegenden um Rü-

Rüdesheim, Johannesberg, Markebrunn, Hochheim, Koftheim, Nierstein; sodann einige Lagen am Mainstrome, als Wirzburg an der Leiste, Heubach, Klingenberg, Hörstein und Michelbach kennt, wird sich nun gar nicht mehr wundern, daß diese Oerter vor andern fähig sind, uns den so köstlichen Nektar zu liefern.

Doch will ich keineswegs behaupten, daß alles auf die Lage eines Weinbergs gegen die Sonne ankäme; sondern noch viele andere Umstände, die keinen geringern Einfluß auf die Güte des Weins haben, sind noch in Betracht zu ziehen. — Ich rechne hieher die Erdart, die Art der Weinstöcke, die Zeit der Traubenlese, und die Behandlung des Weins.

Ich will diese Nebenumstände, von denen oft soviel abhängt, und auf die noch öfters so wenig geachtet wird, einzeln durchgehen.

1) *Der Boden oder die Erdart*, wozu auch der Dünger kann gerechnet werden. Man versteht darunter die verschiedene vortheilhafte Mischung der Erdarten. Es würde mich zuweit von meinem Zwecke abführen, wenn ich die Verhältnisse der verschiedenen Erden untersuchen wollte, welche erforderlich sind, einen guten Wein hervorzubringen. Ich will nur anmerken, daß die natürliche Grund-

Grundmischung des Bodens, und besonders der Dünger einen großen Einfluss auf den Geschmack und Güte des Weins hat. Man weiß, daß der vielfältige und zum Theil so beliebte Nebengeschmack der Weine davon herrührt, und daß der so geheißene Böxer eine Folge von einem natürlich fetten, oder gut gedüngten Boden sei, und daß diese Weine unter gleichen Umständen die besten werden.

2) *Die Art der Weinstöcke.*

Man pflanzt verschiedene Arten derselben. Nicht alle geben einen gleich guten und dauerhaften Wein, weder kann eine jede Art allenthalben fortgepflanzt werden. Die besten und dauerhaftesten Weine erhalten wir von den Orleans und Rüksling. Schon ihr markigter und köstlicher Geschmack läßt dies vermuthen. Die Orleans werden sehr häufig auf dem Rüdesheimer Berge gepflanzt. In schlechteren Gegenden werden sie selten gut. Diesen stehen die Rükslinge an Güte und Dauerhaftigkeit wenig nach. Sie werden fast allgemein in den Rhein- und Main-gegenden gepflanzt.

Ergiebiger sind die Kleinberger, Gutädel, Oestreicher und andere Sorten; ihr Wein ist aber schwächer und weniger dauerhaft. Sie haben große und zum Essen angenehme Beeren, welche viel wässeriger als die erstern sind. Diese Trauben werden häufig in Franken, der Pfaltz und noch an
dern

den Gegenden gezogen. Daher auch die Weine dieser Gegenden nicht dauerhaft und stark sind.

3) Die Zeit der Traubenlese.

Schon aus dem, was vom Zeitigen ist gesagt worden, läßt sich begreifen, wieviel ein späteres Einsammeln der Trauben zur Güte des Weins beitragen müsse. Je länger der Traube der Sonne und der freien Luft ausgesetzt ist, desto süßer wird er, und desto mehr verliert er von seinem Phlegma. — Dieses Kunstgriffes bedient man sich in mehreren Gegenden der südlichen Länder. In Ungarn* läßt man die Trauben, aus denen der berühmte Tokayer bereitet wird, bis in den Dezember am Stöcke hängen, so daß sie ganz zusammenschrumpfen. — Auch im Rheingau auf dem Johannesberge läßt man schon seit mehreren Jahren die Trauben bis zu Ende des Herbstes hängen. Diesem Umstande schreibt man ganz recht einen großen Theil von der Köstlichkeit des da wachsenden Weins zu. Man kann ihn gleichsam als einen gefrorenen Wein betrachten.

Dieses Mittels sollte man sich besonders in solchen Jahren bedienen, wo der Traube wegen schlechter Witterung nicht gehörig reif werden kann. Der Wein würde dadurch merklich gewinnen;

* *Friedr. Hofmann de vino Hungarico*

nen; und der Verlust der Menge, welcher die Leute abschreckt, diese Methode allgemein zu machen, würde gegen ersteres nicht in Anschlag zu bringen sein.

Im Jahre 1788. liefs man in einem Garten diejenigen Trauben, welche nach der Winterseite zu hingen, und bei der gewöhnlichen Lese noch nicht ganz reif waren, bis in den November am Stocke. Sie wurden bis dahin vollkommen reif, und gaben einen guten Wein, der, wenn die Trauben mit den andern wären gesammelt worden, gewifs sehr schlecht ausgefallen wäre.

Ich fahre nun fort in der Untersuchung über die Verschiedenheit der Weine, und will zusehen, unter welchen Umständen man einen süßen, geistigen, oder einen sauren Wein zu erwarten hat; und welcher Mittel man sich bedienen könne, um letzteren zu verbessern.

In der Theorie der Gährung habe ich bewiesen, daß der Weingeist, als der wesentliche Bestandtheil des Weins, aus dem durch die Säure zeretzten Zuckerstoffe entstehe. Je mehr Zuckerstoff also in der Gährung zersetzt worden, desto geistiger muß der Wein werden; und wenn nicht aller Zuckerstoff zersetzt worden, so muß er dem Wein einen süßen Geschmack geben. Im Gegentheil, je weniger Zuckerstoff durch die Gährung

b

ist



ist zersetzt worden, desto weniger geistig wird auch der Wein ausfallen. Letzteres hat in zwei Fällen statt; entweder hat der Wein zuviel Zuckerstoff, und zu wenig freie Säure; (ein sehr zu wünschender Fehler, den man mit Fleiß in einigen fremden Weinen befördert, die man sogar noch durchs Abdampfen eindickt, und die daher *vina cocta* heißen). Die Säure kann den Zuckerstoff nicht zersetzen; er bleibt also unzersetzt im Wein, und giebt demselben die Süßigkeit und zähe Konsistenz, die einige ausländische Weine haben. Oder es ist Mangel an Zuckerstoff, und Ueberfluß an Säure. Die Gährung geht bald vorüber, und nach derselben ist noch viele freie Säure vorhanden, die aus Mangel an Zuckerstoff nicht konnte zersthört, noch von dem erzeugten Weingeiste konnte gebunden werden. Der Wein bekömmt einen sauren und herben Geschmack, und ist wenig geistig.

Letzteres ist in feuchten Jahren bei unsern Weinen der Fall. Es ist daher der Mühe werth zu untersuchen, durch welche Mittel man diesen Fehler, ohne Nachtheil für die Gesundheit verbessern könne.

Dieser Fehler hebt sich zum Theil mit der Zeit von selbst. Es scheidet sich nämlich nach der Gährung, wie ich im folgenden Kapitel zeigen werde, die Säure als Weinstein ab, und setzt sich an die Wände der Fässer. Der Wein bekömmt sodann einen viel bessern und angenehmern Geschmack. —

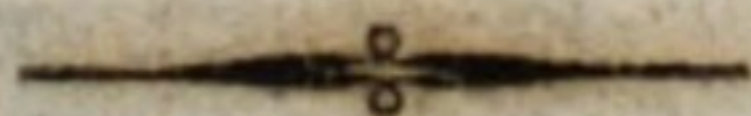
Ist

Ist aber mehr freie Säure vorhanden, als dafs sie sich ganz als Weinstein ausscheiden kann, so bleibt der Wein immer sauer, hart, unangenehm, und läfst sich nicht lange aufbewahren ohne gänzlich zu verderben. Dieser letztere bedarf deswegen besonders künstlicher Hilfe, um seine Säure ihm entweder gänzlich zu benehmen, oder doch in etwas zu mindern.

Zu dieser Absicht rath man verschiedene Kunstgriffe an. Ich werde hier zwei vorschlagen, welche aus der Theorie der Gährung folgen, und durch die Erfahrung bestätigt sind.

Die erste Methode ist, dafs man den fehlenden Bestandtheil, nämlich den Zuckerstoff vermehre. Dieses kann durch Zufetzung eines wirklichen Zuckers, oder eines zuckerähnlichen Körpers (als Ro-finen, Honig) geschehen. Den guten Erfolg davon hat *Macquer** durch seine Versuche bestätigt. Er nahm den Saft ganz unreifer Trauben, that eine hinlängliche Menge Zucker hinzu, soviel nämlich nothwendig war, um einen mostartigen Geschmack hervorzubringen, und stellte die Masse zur Gährung hin, welche auch bald erfolgte. Nach der-

* *Macquer* dictionnaire de Chymie t. IV. le vin.



selben fand er einen zwar noch sehr trüben Wein, der aber nicht mehr nach Zucker schmeckte, sondern lebhaft stechend und ziemlich angenehm war, wie ein edler und feuriger Wein, nur noch etwas sauer. Nach einem einem halben Jahre fand er denselben beinah ganz hell, die Säure hatte sich bereits verlohren; er schmeckte nun wie ein anderer starker Wein von einer reifen Traube. Den nämlichen Versuch wiederholte er noch einmal, mit dem nämlichen Erfolg.

Die andere Methode ist, die Säure zu mindern. Sie ist weniger kostspielig als die vorige, und kann also leichter in Ausübung gebracht werden. Sie besteht darinn, daß man eine hinlängliche Menge Most so lang über dem Feuer abdampfen läßt, bis sich die überflüssige Säure, als Weinstein daraus scheidet. Man gewinnt dadurch zwei Vorthelle, nämlich den schon gefagten, und daß der Most viel von seinem Phlegma verliert. — Setzt man diesen Most, der seinen Weinstein und einen Theil seines Phlegma verloren hat, zu dem übrigen Wein, so kann es nicht fehlen, daß dieser viel dadurch gebessert werde, und daß seine Säure ganz verschwinden müsse, wenn anders das rechte Verhältniß getroffen wird.

So unschuldig indeffen diese Mittel sind, so zweifle ich dennoch, ob jemand in hiesiger Gegend Gebrauch davon macht, weil mit Recht die Landesge-
fe-

setze es verbieten, um auch den Schein von Verfälschung zu vermeiden. Auch sind diese Mittel bei unsern edlen Rheinweinen dadurch überflüssig, weil sie auch in schlechten Jahren durch das spätere Herbstes nicht leichtsauer ausfallen.

Drittes Kapitel.

Die Veränderung des Weins nach der Gährung, die Abscheidung des Weinstein, und endlich seine Verbesserung durch das Alter.

Nach der Gährung hat der Wein noch lange nicht seine ganze Vollkommenheit erhalten. Er ist noch trüb, seine Farbe blafs, sein Geschmack noch nicht ganz rein und geistig genug. Bis er seine ganze Vollkommenheit erreicht, gehen mehrere Jahre drauf, und er leidet noch verschiedene Veränderungen während dieser Zeit. Man begreift diese Veränderungen unter dem Namen der *unmerklichen Gährung*. Dieser Ausdruck ist ziemlich passend, wenn man die Veränderung darunter versteht, wodurch der Zuckerstoff, der aus Ueberflufs in der Gährung nicht gänzlich konnte zersetzt werden, erst, wenn dieselbe vorüber ist, nach und nach zersetzt wird, so wie sich etwas Säure entwickelt, die auf denselben wirken kann. Diese Veränderung durch die unmerkliche Gährung beobachtet

man daher nur bei sehr guten Jahren, in denen die Trauben eine Ueberzeitigung erhalten haben. Versteht man noch die Abscheidung der Hefe und des Weinsteins unter der unmerklichen Gährung, so ist dieser Ausdruck nicht passend; denn dies sind nur Folgen der Gährung.

Der Wein setzt sowohl während der Gährung als auch noch lange nach derselben einen starken Bodensatz ab, den man Hefe nennt.

Von dieser Hefe muß man ihn befreien, wenn er hell werden soll. Dieses geschieht durch das Abstechen. Die [Hefe* ist ein Gemenge von schleimiger, thierisch-vegetabilischer Materie, Weinstein und erdigten Theilen. Sie hat eine gallertige Beschaffenheit, wenn sich die Theile wohl mit einander verbunden haben; von den dazwischen befindlichen Weintheilen aber hat sie gemeiniglich eine flüssige Consistenz. Durch die Destillation erhält man viel starken Weingeist aus ihr. Es ist aber nicht rathsam, die Hefe auf Weingeist zu benutzen; sondern man sollte das Flüssige auspressen, und wieder mit dem Wein vermischen. Der Wein verliert dadurch nichts von seinem geistigen Bestandtheile, und verdirbt in der Folge nicht sobald. Zu Algesheim bedient man sich dieses Mittels, welches dasselbst der geschickte Apotheker Hr. Schlippe bekannt gemacht hat, mit großem Nutzen. Die da-

figen

* Gren system. Handbuch der gesammten Chemie.

figen Weine , welche vorhin leicht abfielen , halten sich nun weit länger.

Eine andere Veränderung des Weins nach der Gährung, ist die Abfönderung des Weinssteins. Sie trägt nicht wenig, wie schon im vorigen Kapitel gesagt worden, zur Verbesserung des Weins bei. Sie ist eine Folge von überflüssiger Säure, und hat nur Platz bei den fauren Weinen, wohin unsere und die meisten französischen Weine gerechnet werden.

Die Menge und Farbe des Weinssteins ist verschieden; faure Weine geben eine grössere Menge, und die rothen Weine einen rothen Weinsstein. Er setzt sich an die Wände der Fässer in ziemlich dicker Rinde.

Die wahre Ursache und Zeit seiner Abfönderung kann ich nicht zuverlässig angeben; doch halte ich die Erzeugung des Weingeistes für dieselbe. — Ich will hier meine Gedanken darüber mittheilen,

Es ist bekannt, daß der Weinsstein ein Mittelsalz ist, aus der Weinssteinsäure, die nicht völlig mit dem Gewächs Laugensalz gesättigt ist. Dieses Salz ist sehr schwer aufzulösen, wird aber die Säure vollkommen gesättigt, so erhält man den auflöselichen Weinsstein, welcher leicht aufzulösen ist.

ist. Nothwendigerweise muß Gewächs - Laugensalz in dem Moste enthalten sein, da es in Verbindung mit der Weinsäure aus demselben erhalten wird. Es ist auch eine überflüssige Säure zugegen, wodurch das Laugensalz kann übersättigt werden; denn nur saure Weine setzen Weinstein ab. Dieses schwer auflösliche Salz muß aber bald nicht mehr aufgelöst erhalten werden können, wenn sein Auflösungsmittel auf irgend eine Art geschwächt wird. So kann man es aus dem Moste durch das Abdünsten scheiden. Im Weine finden wir den Weingeist, der das Auflösungsmittel, das Wasser, auch schwächt. Es folgt also, daß sich der Weinstein nach der Gährung, wegen der Erzeugung des Weingeistes nicht mehr aufgelöst erhalten kann, sondern daß es sich aus demselben scheiden muß.

Nach dieser Abscheidung erhält der Wein einen mildern und angenehmen Geschmack; seine Farbe erhebt sich, und man kann ihn nun ein Jahrhundert durch aufbewahren, versenden und mit andern Weinen vermischen, ohne zu verderben, wenn er gehörig besorgt wird. Er wird vielmehr je älter, desto besser; die Mischung seiner Bestandtheile wird inniger. Es entwickelt sich zwar wieder etwas freie Säure, diese ist aber mit dem geistigen so innig verbunden, daß er die Eigenschaft veräuselter Säure erhält. Er wird dadurch weniger berauschend und der Gesundheit sehr zuträglich.

Diese

Diese Eigenschaft macht vor andern ausländischen unsere Rhein- und einige Mainweine so empfehlungswerth; denn nur diese sind fähig diese Vollkommenheit durchs Alter zu erlangen. Die meisten ausländischen Weine haben nicht völlig vergohren, wenn sie in Flaschen gefüllt werden. Dieses beweist das Aufbrausen, wenn die Bouteillen geöffnet werden, ihr lebhaftstechender Geruch und Geschmack. Die Luftsäure, welche eingeschlossen war, tritt mit Heftigkeit aus, sobald sie Luft bekommt. Diese Weine sind daher noch immer unvollkommen zu nennen, sie sind nie von der Güte und Stärke, als gehörig ausgegorne Weine, und der Gesundheit auch nicht so zuträglich. Gähren sie aber völlig aus, so verderben sie leicht. Sie lassen sich auch nicht mit andern Weinen vermischen, ohne bald zu verderben.* Werden sie abgedünstet, so lassen sie eine große Menge Bodensalz zurück. Der Gefahr der häufigen Verfälschung will ich nicht einmal gedenken.

Wie kömmt es aber, daß unsere Rheinweine durch das Alter immer besser werden, und sich unter den gehörigen Umständen so lang erhalten, ohne zu verderben?

Um

* *Frid. Hofmann de vino tocayense*

Um das zu erklären, muß man erst wissen, welche Veränderungen der Wein noch mehr erleidet.

Bekanntlich werden unsere Weine in hölzernen Fässern aufbewahrt, in welchen sie beständig an ihrer Masse verlieren, so gut immer die Fässer verwahrt sein mögen. Dieses Abnehmen der Weine, heißt das *Zehren*; und man muß dieselben von Zeit zu Zeit wieder auffüllen, oder durch ein anderes Mittel den Zugang der freien Luft abhalten, wenn der Wein nicht verderben soll.

Da der Wein an seiner Masse verliert, obgleich er gut verschlossen ist, so muß dieser Verlust durch die unmerklichen Poren des Fasses geschehen. Ferner können keine geistigen Theile verloren gehen, da der Wein nicht schlechter, sondern besser wird. Es müssen daher solche Theile verloren gehen, die keine wesentliche Bestandtheile des Weins sind, und derer Verminderung der Wein bessern muß. Wir wissen, daß der Wein viele wässerigte Theile hat, und daß die Verminderung derselben den Wein besser mache. Es folgt also, daß Wasser durch die Poren des Fasses müsse verloren gehen, und daß dies die Hauptursache sei, warum der Wein mit dem Alter an Stärke zunimmt. -- Das nämliche erhält auch aus einem physischen Grund; denn es ist bekannt, daß das Wasser als
ein

ein spezifisch schwererer Körper dem Holze mehr als der Weingeist anhängt. Zugleich scheint sich aber auch etwas Brennstoff zu verlieren, weil eine freie Säure in den alten Weinen empfindbarer wird, und weil sie nicht mehr so berauschend sind, wie zuvor. Diese Verflüchtigung muß man durch gute und volle Fässer, und durch kühle Oerter zu verhindern suchen; denn geht zuviel davon verlohren so wird der Wein zu Effig.

Die durch Verflüchtigung des Brennstoffes frei gewordene Säure des Weins steht aber noch immer in Verbindung mit dem Weingeiste desselben, und macht eine wahre versüßte Säure. Dieses bestätigt die Bereitung der Essignaphte. * Diese besteht aus den nämlichen Theilen, aus einer starken Essigläure, welche durch die Verbindung mit Weingeist versüßt worden. Sie soll auch einen dem alten Rheinweine ähnlichen Geruch und Geschmack haben. Was den Geruch angeht, so habe ich selbst an zwei verschiednen Proben gefunden, daß er ziemlich weinartig ist; der Geschmack ist es aber weniger. Dieses kann auch nicht anderst sein; denn das Versältniß der Bestandtheile, ob sie übrigens gleich die nämlichen sind, und

* Hagen's Grundriss der Experimentalchemie.

und andere minder wesentliche Bestandtheile, müssen noch immer auffallende Verschiedenheiten hervorbringen.

Man sieht nun, daß ein großer Unterschied zwischen den Säuren junger Weine, die eine Folge von einer unvollkommenen Reife der Traube ist, und der Säure, die sich in alten Weinen vorfindet. Diese ist eine reine Essigsäure, die größtentheils durch den Weingeist gebunden wird. Jene ist eine rohe Weinstensäure, die dem Weine, wenn sie in der Menge vorhanden, daß sie nicht als Weinstein kann ausgeschieden werden, einen sauren unangenehmen Geschmack giebt, und für die Gesundheit nachtheilig wird. — Daß aber auch die Entwicklung der Säure in alten Weinen äußerst langsam vor sich geht, erhellt daher, daß man einen guten Rheinwein hundert und mehrere Jahre aufbewahren kann, und in allen Gegenden zu allen Jahreszeiten versenden kann, ohne daß er sehr fauer wird. — Sollte sich aber in den alten Weinen schon so viel Säure entwickelt haben, daß sie für den Gaumen zu empfindlich ist, und die Weine nicht mehr so angenehm seien, als sie jünger waren, so kann man diesem leicht abhelfen, wenn man sie mit einem jungen Weine vermischt. Die jungen Rheinweine sind in den ersten zehn Jahren, sehr süße und feurig, sie haben Ueberfluß an Brennstoff, um die entwickelte Säure alter Weine zu binden. Wenn sie da-

daher mit einander gemischt werden, so wird die Güte beider dadurch sehr erhöht. Dies ist eine allen Weinkennern bekannte Sache.

Ferner sieht man nun auch, daß der Verwurf der Säure, den man unsern Rheinweinen so allgemein macht, nicht auf alle Weine kann ausgedehnt werden. Er kann nur die Weine betreffen, welche in schlechten Gegenden und in solchen Jahren gewachsen sind, wo die Trauben ihre völlige Reife nicht erlangen konnten; nicht aber die edlen Rheinweine, die aus den berühmten schon angezeigten Oertern erhalten werden. Die Witterung müßte äußerst übel sein, wenn in diesen Oertern der Wein fauer ausfallen sollte. So haben wir in den achtziger Jahren einige sehr schlechte für den Weinwachs gehabt, so daß in weniger günstigen Lagen der Wein allgemein fauer ausfiel. Ich habe aber von den nämlichen Jahrgängen Rüdesheimer Bergwein, und einige andere Rheinweine aus berühmten Lagen gekostet, und konnte mit andern Weinkennern nichts von Säure entdecken. Nahm man nun in diesen ungünstigen Jahren nicht einmal Säure wahr, um wie viel weniger kann es in solchen Jahren statt finden, wo die Witterung für die Zeitigung günstig war. Will man aber die Säure, welche in alten Rheinweinen vorgefunden wird, tadlen, so glaube ich schon zum Theil bewiesen zu haben, und in dem folgenden Abschnitt soll es noch



noch deutlicher werden, daß dies ihm mehr zum Lob als zum Tadel gereichen kann. Ist aber jemand's Gaumen gegen die Säure der alten Weine zu empfindlich, so darf er nur einen jungen edlen Wein wählen. In diesem wird man nichts von Säure entdecken, sondern einen wirklich süßen Geschmack, der aber nicht wie die ausländischen eckelhaft, sondern sehr angenehm geistig ist. Die nämliche Wahl hat man auch in Ansehung der Stärke der Rheinweine. Es findet darinn die größte Mannigfaltigkeit statt. Von demselben Orte, und sogar von demselben Jahre zeigen die Weine sehr verschiedene Grade von Stärke, Süßigkeit und andern Eigenschaften. Die Bergweine der schon angezeigten Oerter sind meistens die edelsten und stärksten. Diejenigen, welche aus ebenen Gegenden und aus Gärten erhalten werden, sind weniger edel und stark, aber um so schicklicher für den täglichen Trunk. --

Die große Verschiedenheit der Rheinweine, die bei andern ausländischen Weinen nicht in dem Grade statt findet, ist auch zum Theil Ursache mit, warum dieselben bei Ausländern in Kredit gefallen sind. Diese wurden von eigennützigem Weinhändlern statt guter Waare mit schlechter bedient, und da sie die große Verschiedenheit der Rheinweine in Rücksicht der Lage, Jahre und andrer Umstände, die auf die Güte des Weins Einfluss haben,

haben, nicht kannten, so machten sie den unrichtigen Schluss, daß alle andere Rheinweine eben so müßten beschaffen seyn. — So sagt man, daß ehemals ein hiesiger Geistlicher den Börhaave mit faurem Weine versehen habe, und daß von dieser Zeit an sich dies Vorurtheil zum Nachtheil unsers Weinhandels verbreitet habe. Es ist freilich auch wahrscheinlich, daß dieses seitdem noch öfters wird geschehen sein; dafür kann sich aber jeder Ausländer sichern, wenn er sich an einen Mann von bewährter Rechtschaffenheit wendet und von ihm nach seinem Gefallen Wein verlangt.

Zweiter Abschnitt.

*Von den Wirkungen und Vorzügen des
Rheinweins im gesunden und
kranken Zustande.*

Erstes Kapitel.

*Von den Eigenschaften die ein gesunder Wein
besitzen soll.*

In dem vorigen Abschnitte ist gezeigt worden, was für Veränderungen der Rheinwein leidet, bis er seine ganze Vollkommenheit erreicht; daß er durchs Alter edler werde, aber auch durch Verflüchtigung des Brennstoffs mehr Säure bekomme; daß diese Säure mit dem Weingeiste noch in genauer Verbindung stehe, und dadurch die Natur verflüchteter Säure erhalte, welches unsere Rheinweine vor den fremden Weinen für die Gesundheit vorzüglich erhebt, wie noch soll gezeigt werden.

Nun

Nun wollen wir auch sehen, was für Veränderungen der Wein im menschlichen Körper erregt; wie er zur Erhaltung der Gesundheit zu gebrauchen ist, und welche Weine hierinn den Vorzug verdienen. Um dieses zu bestimmen, ist es nothwendig zuvor die Kennzeichen und Eigenschaften festzusetzen, welche ein guter und gesunder Wein besitzen soll.

*Fried. Hofmann** verlangt, ein guter gesunder Wein müsse

- 1) einen angenehmen erquickenden Geruch und Geschmack haben.
- 2) Im Munde gehalten etwas gelind zusammenziehen, die Nase und den Kopf durchdringen,
- 3) Müsse er hell, durchsichtig sein, und eine hochgelbe Farbe haben.
- 4) Soll er auf den Urin treiben, eine gelinde Ausdünstung befördern, keine Hartleibigkeit verursachen.
- 5) Darf er keine Kopfschmerzen und Trägheit der Glieder hinterlassen.

6) Mufs

* loc. cit.

6) Muß er den Appetit reizen, und die Verdauung befördern ; und endlich

7) darf sein täglicher mäßiger Gebrauch zu keinen Krankheiten Anlaß geben.

Dafs allen diesen Kennzeichen und Eigenschaften, die man billig von einem gefunden Weine verlangt, unsere Rhein- und einige Mainweine am meisten entsprechen, wenn sie von einer guten Lage, einem guten Jahre, und nicht mehr zu jung, sondern wenigstens sechs bis zehn Jahre alt sind, erhellt aus ihrem äufsern Ansehn, und den Veränderungen, die wir im vorigen Abschnitte betrachtet haben.

Im folgenden Kapitel soll noch gezeigt werden, dafs sie auch vor allen ausländischen Weinen die erforderlichen Wirkungen im Körper leisten, und keine für die Gesundheit nachtheilige Folgen haben.

Unter den Rheinweinen zeichnen sich in dieser Rücksicht besonders der Rüdesheimer, Johannesberger, Markebrunner, Rauenthaler Bergwein und noch einige andere aus. Der Hochheimer, Niersteiner, Kostheimer, Bodenheimer und Laubenheimer wachsen zwar nicht in dem Rheingau; man zählt sie aber doch noch zu den Rheinwei-

weinen, und sie stehen ihnen auch nicht nach. Sie empfehlen sich noch zum gewöhnlichen Gebrauche durch ihren lieblichen Geschmack, und daß sie größtentheils nicht so stark, als die erstern sind.

Unter den Mainweinen verdienen der Stein- und Leistenwein bei Würzburg, der Heubacher, und Hörsteiner als die gesündesten angerühmt zu werden. Dies erhellt aus der Bestätigung derjenigen, welche diese Weine beständig trinken.

Die übrigen, welche ich hier nicht angeführt habe, will ich deswegen nicht grad für ungesund gehalten wissen; ich übergehe sie nur, und zeige die mir bekanntesten an, und die schon lange den Ruhm der gesündesten haben.*

So verachte ich auch die ausländischen Weine nicht, welche wenn sie ächt sind, nicht wenige der erforderlichen Eigenschaften besitzen. Ja man kann sogar behaupten, daß viele italienische, französische und andere ausländische Weine, wenn sie ächt, und nicht durch Zusatz, oder durch frühzeitige Unterbrechung der Gährung für die Gesundheit nachtheilig geworden sind, die vortreflichsten Eigenschaften besitzen. — Ihr Gebrauch ist aber sehr eingeschränkt, und sie können nicht allenthalben ohne

* *Frid. Hofmann loc. cit.*



ohne gehörige Vorsicht angewandt werden. — Unsere oben gelobten Weine aber sind wegen der vortreflichen Mischung und Verbindung der Bestandtheile, welche in der Zeit erfolgt, die sie zu ihrer gänzlichen Vollkommenheit nothwendig haben, jedem Alter, jedem Temperament, und jeder Krankheit, bei der der Wein zuträglich ist, am dienlichsten, und verdienen daher mit Recht vor allen andern den Vorzug.

Zweites Kapitel.

Von den Wirkungen des Rheinweins.

In dem vorigen Kapitel haben wir gesehen, welche Eigenschaften zu einem gesunden Weine erforderlich sind, und das unsere angerühmten Weine in Rücksicht der Mischung der Theile vor den fremden den Vorzug verdienen; nun wäre noch zu untersuchen, welche Kräfte sie besitzen, und ob sie auch die verlangten Wirkungen im Körper thun.

Ich kann mich hier nicht einlassen auf den einzelnen Weinen eigenthümlichen Geruch und Geschmack, wodurch Weinkenner sehr genau die Güte und Verschiedenheit der Weine zu bestimmen wissen; ich will nur kurz bemerken, daß obige
Wei-

Weine, wenn sie von einem guten Jahre, einer guten Lage, und von dem gehörigen Alter sind, alle einen angenehmen, erquickenden Geruch und Geschmack haben. Im Munde gehalten durchdringen sie den ganzen Kopf, und ziehen gelind zusammen. — Der Wein in einer hinlänglichen Menge genossen, vermehrt die natürliche Wärme des Körpers; der Puls schlägt heftiger und geschwinder, das Gesicht wird roth, die Blutgefäße schwellen auf, die Hautausdünstung ist stärker, und öfters bricht sie in Schweiß aus; das Athmen geschieht geschwinder, und die ausgehauchte Luft ist mit vielen Dünsten geschwängert, die oft den Weinge-
 ruch verrathen; der Urin treibt öfterer; kurz, alle Aus- und Absonderungen sind vermehrt, im ganzen Körper fühlt man sich gestärkt, und zu allen Verrichtungen, vorzüglich zu denen des Geistes mehr aufgelegt.

Diese sind, wie jeder aus eigener Erfahrung wissen wird, die Wirkungen eines in mäßiger Quantität getrunkenen Weins. Ganz andere aber erfolgen, wenn jemand gegen seine Gewohnheit mehr trinkt, oder solchen Wein, der die gehörigen Eigenschaften nicht besitzt. — Im ersten Falle, wenn jemand gegen Gewohnheit mehr, aber doch einen gefunden Wein getrunken hat, wird das Gehirn vorzüglich angegriffen; er kann weder richtig denken, noch einen richtigen Gebrauch von seinen



Sinnen machen. Einige fangen gar an zu rasen, bis endlich der Schlaf der Scene ein Ende macht, nach welchem die vorigen Zufälle verschwinden, wenn nicht etwas Kopfwehe und Trägheit zurückbleibt. — Hat man sich aber von einem solchen Weine berauscht, der nicht die Eigenschaften eines gefunden Weins besitzt, so vergehen die Zufälle des Rausches nicht so bald; auch sind die spätern Folgen vom öfteren berauschen nicht so unbedeutend. Es bleibt gewöhnlich Kopfwehe, Schwere in den Gliedern, Mangel an Appetit, und eine Unbehaglichkeit im ganzen Körper zurück; und geschieht das öfters, so kann es zu den fürchterlichsten Krankheiten Anlaß geben.

Junge Weine, und welche nicht völlig vergoren haben, als Burgunder, Champagner und viele andere berauschen weit eher, und lassen mehrere nachtheilige Folgen zurück, als ein alter, völlig ausgegorner Wein, in welchem wieder etwas freie Säure entwickelt worden. Die Säure wird in diesem das Verbesserungsmittel des berausenden Grundstoffes. Dies ist auch die Hauptursache, warum alte Weine in Krankheiten so wirksam sind, und von jeher von allen Aerzten einstimmig sind empfohlen worden.

Aus diesen Wirkungen sieht man also, daß der Wein besonders auf das Gehirn wirkt, reizende
Kräfte

Kräfte besitzt, und den Kreis des Bluts beschleunigt. Seine reizende Kraft ist aber nicht schwächend, sondern der tägliche, mäßige Gebrauch eines gefunden Weins stärkt den Körper, macht zu allen Verrichtungen denselben aufgelegter, und wirkt auf alle Aus- und Absonderungen der Säfte, vorzüglich aber auf die Urinwege. *Fried. Hofmann** behauptet daher mit Recht, daß, wenn wir ein allgemeines Verwahrungsmittel hätten, dieses unstreitig der Rheinwein wäre, und daß man durch seinen Gebrauch zu einem hohen und frohen Alter gelangen könne.

Es wäre ein leichtes, dieses durch häufige, zum Theil nochlebende Beispiele, zu beweisen. Wie viele Greise könnte man nicht unter unsern Landsleuten finden, welche sich durch diesen Göttertrank ihre Tage angenehm machen, und dieselben noch länger fristen. --- Dieses gilt aber nur, wie schon erwähnt, von gefunden Weinen, und unter den gehörigen Bedingungen, von welchen im folgenden Kapitel die Rede seyn soll. Denn es ist nicht zu läugnen, daß man vom Mißbräuche eines guten Weins, oder vom anhaltenden Gebrauche eines schlechten Weins eben so nachtheilige Folgen zu beforgen hat, als man gute zu erwarten hat von einem

* *loc. cit.*



einem guten Weine, wenn derselbe unter den gehörigen Bedingnissen genommen wird.

Nicht selten sind Schwindsucht, Wafferfucht, Lähmung, Schlagflüsse, Gicht, Podagra, und andere langwierige Krankheiten die üblen Folgen des Weins. Es ist daher, um beim Gebrauche des Weins sicher sein zu können nothwendig, die Bedingnisse fest zu setzen, unter welchen er nützlich oder schädlich ist.

Zuvor muß ich noch bemerken, daß der Wein eine groſſe fäulniſſwidrige Kraft beſitze, und daß man ſich daher erklären könne, warum er im Sommer und in Krankheiten eben ſo kühlend, als er unter andern Umſtänden erwärmend iſt.

Der Unteſchied der Wirkungen des weiſſen und rothen Weins iſt nicht weſentlich; letzterer ſoll eine mehr zuſammenziehende Kraft beſitzen, und mehr auf die Hautauſdünſtung wirken.

Merklicher iſt der Unterſchied zwiſchen den Wirkungen eines fauren Weins, zu welchem unfere und die meiſten franzöſiſchen gehören, und zwiſchen denen eines füſſen Weins, wohin der ſogeannte Strohwein, der Malaca, der Tocayer und mehrere italiänischen Weine gehören.

Hypo-

Hippokrates kannte diesen Unterschied schon ,
und er gab ihn sehr gut an.* Er bemerkte auch ,
dass

* *Hippocr. lib. 2. de ratione vict. morb. acut. p. 62.*

“ Vinum dulce vinoso minus caput gravat, & minus caput ferit, magisque sane, quam alterum intestinorum dejectiones movet; viscerum tamen tumores, hepatis nempe & lienis auget. Neque igitur his, qui amaram colligunt bilem, convenit; nempe quod hic fitim facit. Quin etiam in superiore intestino flatum excitat; neque tamen inferiori intestino pro flatus ratione est adversum, & si non valde penetrat, a dulci vino flatus circa præcordia immoratur. Et certe hoc minus urinas prorsus movet, quam vinosum album, sputum tamen potentius educit alterum, quod dulce est. Vinum autem vinosum album ad vesicam altero magis penetrat, & cum urinam provocet & semper perrumpat, multum in his morbis contulerit. Quamvis enim ad alia saltero sit minus idoneum, quæ tamen ab ipso fit per vesicam purgatio, liberat, si uti debet impellatur; bonæ hæ sunt notæ de vini utilitate & noxa, quæ sanioribus incognita fuerunt. Fulvo vino vero & nigro austero in his morbis ad hæc uti possis, ubique capitis gravitas non insit, neque mentis perculsio, neque sputum sursum ferri prohibeatur neque etiam urina inhibeatur, sed alvi egestionibus humentiores & ramentosiores fuerint. In his sane vel maxime ex albo mutationem facere convenit, & quæcunque iis similia existunt. Istud autem insuper nosse oportet, si dilutius fuerit vinum, superiores omnes partes, & quæ circa vesicam sunt, minus lædere: meracius vero iis, quæ circa intestina, magis prodesse.

dafs die fauren Weine auf die Urinwege wirken, und sehr heilsam in Krankheiten derselben, besonders in Steinbeschwerden sind. Dies letztere fand auch mein verehrungswürdiger Lehrer Hr. Hofrath *Strack* durch seine vieljährige glückliche Pracktik an den Rheinweinen bestättigt.

Drittes Kapitel.

Untersuchung wann der Wein den gesunden Menschen nützlich, und wann er ihnen schädlich ist.

Um in diesem und dem folgendem Kapitel deutlich und gründlich genug zu werden, muß ich vorausschicken, was der Hr. geheime Rath *Hoffmann** von den reinigenden Organen sagt. Dieser gründliche Gelehrte bewies, dafs das Blut im menschlichen Körper beständig zur Fäulnifs geneigt sei, und dafs es in zwölf Stunden wirklich verderben würde, wenn nicht immerfort die in der Blutmasse der Verderbnifs zu nachgekommenen Theile durch die reinigende Organe von derselben getrennt würden. Damit aber alle der Fäulnifs zu nahen Blut-

theile

* *C. L. Hofmann* Abhandlung von den Pocken. 1^{ter} Th. pag. 72.

theile alsbald von der Blutmasse durch die reinigende Organe können abgeschieden werden, so müsse sich die Blutmasse so geschwind durch den Körper bewegen, als nothwendig ist, daß alle Theile derselben in der gehörigen Zeit zu den reinigenden Organen kommen können.

Durch diese Lehre und durch das, was im vorigen Kapitel von den Wirkungen des Weins ist gesagt worden, werden wir nun in den Stand gesetzt, zu bestimmen, in welchen Umständen der Wein nützlich und in welchen er schädlich ist.

Nützlich und nothwendig wird er, wenn die Bewegung des Bluts zu langsam ist, als daß in der gehörigen Zeit alle Bluttheile zu den reinigenden Organen gelangen könnten; und wenn die der Verderbnis zu nah gekommenen Theile nicht geschwind genug können abgesondert werden, um die Gesundheit des Körpers zu erhalten.

Unnütz und schädlich ist er, wenn die Bewegung des Bluts stark genug ist, oder so heftig, daß die Gesundheit nicht dabei bestehen kann; oder wenn von der vermehrten Bewegung der Blutmasse andere nachtheilige Folgen, als Blutflüsse, Entzündungen und ähnliche Uebel zu befürchten sind.

Nun ist noch zu bestimmen, welches die einzelnen Fälle und die Umstände sind, in denen der
Kreis-



Kreislauf des Blutes zur Erhaltung der Gesundheit zu langsam oder zu geschwind ist, d. i. anzugeben, wann der Gebrauch des Weins Nutzen oder Schaden bringt.

Aus der Physiologie ist bekannt, daß bei dem gefunden Menschen bis über sein mittleres Alter die Blutgefäße stark angefüllt sind, der Puls stark und heftig schlägt, daß die Lebenskräfte stark genug sind alle Funktionen des Körpers, so wie es zur völligen Gesundheit nothwendig ist, in Thätigkeit zu erhalten, und daß sie nicht selten zum Nachtheile der Gesundheit zu heftig wirken. — Nach diesem Zeitraum aber fangen die Lebenskräfte an abzunehmen, und mehrere Funktionen des Körpers werden schwach: der Puls schlägt langsamer und schwächer, die natürliche Wärme verliert sich, kurz, ein reizendes Mittel wird in diesem Zustande zur Erhaltung der Gesundheit und zur Verlängerung des Lebens nothwendig. Wo würden wir aber in dem ganzen Naturreiche für diesen Zustand ein ausgesuchteres herztärkenderes Mittel ausfindig machen, als eben unsern köstlichen ächten Rheinwein. Dieser wird die natürliche Wärme vermehren, den Kreislauf beschleunigen, und alle Verrichtungen des Körpers in Thätigkeit erhalten. Mit Recht sagt man daher, daß der Wein im Alter das thue, was die Milch bei Kindern leistet.

In

In dem jugendlichen Alter aber , wo die natürliche Wärme ohnedies schon leicht in heller Flamme ausbricht , wird der Wein eben so unnütz und oft schädlich sein , als er im ersten Falle oft nothwendig ist. — Doch ist dieses nicht so streng zu nehmen ; denn auch in diesem Alter hat er seinen Nutzen , besonders bei Leuten , welche eine sitzende Lebensart führen , die einen schwächlichen Körperbau haben , und bei denen die Verrichtungen des Körpers wegen feltener Bewegung leicht in Unordnung kommen ; da , sage ich , ist er nützlich , um das zu ersetzen , was bei robusteren und solchen , die körperliche Arbeiten verrichten , die Lebensart und das lebhaftere Temperament bewirkt. Das Trinken muß aber mit Mäßigkeit geschehen , und ganz vermieden werden , wenn wegen krankhaften Anlagen des Körpers nachtheilige Folgen zu befürchten sind.

In dem mannbaren Alter ist sein mäßiger Gebrauch fast ohne Ausnahme zuträglich.

Man könnte mir vielleicht dagegen einwenden , daß der größte Theil der Landleute in ihrem ganzen Leben wenig oder gar keinen Wein genießen ; daß doch mehrere derselben sich einer bessern Gesundheit erfreuen und älter werden , als andere , die sich desselben täglich bedienen ; ja daß letztere nicht selten mit Podagra , Gicht und andern
schmerz-



schmerzhaften Krankheiten geplagt werden, und ihr Leben frühzeitig verlieren; endlich, daß man im größten Theile der Welt gar keinen Wein habe.

Ich antworte : es ist wahr, die Landleute genießen durchgängig eine bessere und dauerhaftere Gesundheit ; auch nicht wenige erreichen ein hohes Alter, ohne jemals, oder auch nur selten Wein getrunken zu haben. — Allein dieses gilt auch nur von denen, welche durch ihre thätige Lebensart das ersetzen, was sich andere, weniger thätig, durch den Wein verschaffen müssen. Zum andern ist es auch nur zu wahr, daß es solcher glücklichen Alten, die sich dieses Labfal nicht verschaffen konnten, nicht gar viele giebt, und daß die, welche ein Glas Wein genießen können, sich besser befinden, älter werden, und bis an ihr Ende rüstiger bleiben,

In den Gegenden, wo man keinen Wein hat, bedient man sich des Brandweins, und andrer geistiger Getränke ; wie weit aber dieselben unserm Göttertranke nachstehen, brauch ich wohl nicht zu beweisen.

Die schmerzhaften und zum Theile tödlichen Uibel, als Wassersucht, Lähmung, Schlagfluß, Podagra, Gicht u. f. w. welche man als Wirkungen

gen des Weins anfieht, find entweder Folgen des Mißbrauchs deffelben, oder, was häufiger der Fall ift, fie haben ganz andere Urfachen zum Grunde. Ja, ein gutes und mäßiges Glas Wein ift vielmehr das kräftigfte Mittel diefe Uibel abznhalten, und wenn fie fchon entftanden find, zu ihrer Heilung beizutragen.

Das letztere beweift die Natur diefer Krankheiten, und die dagegen gepriefenen Mittel. Das erftere, daß der Wein gegen obige Krankheiten fchützen, und das Leben verlängern könne, wüßte ich mit häufigen zum Theil noch lebenden Beifpielen namentlich zu belegen. So war in hiefiger Stadt eine Gefellfchaft Leute, von der noch einige Glieder übrig find, welche tüchtige Trinker find und waren; und doch erreichten fie alle ein faft ungewöhnliches Alter, einer von fieben und neunzig, ein anderer von mehr als achtzig, und noch einige leben, die bald neunzig alt find. Nur einer oder der andere davon litte am Podagra.

In Gegenden, wo viel Wein gepflanzt wird, find ftarke Weintrinker nichts feltenes; und doch habe ich noch nie gehört, daß diefe Leute (wenn fie fonft nicht üppig lebten oder unthätig waren) am Podagra litten, weder daß fie häufig an folchen Krankheiten ftarben, die man doch als Folgen des häufigen Weintrinkens anfieht. Im Gegen-

gentheil man sieht, dafs diese Leute meistens stark und gesund sind, und auch ein hohes Alter erreichen.

*Sydenham** scheint daher nicht recht zu haben, wenn er behauptet, der tägliche Genuß des Weins ziehe Podagra, Gicht, Wassersucht, Lähmung und andere chronische Uebel nach sich; weil die Lebensgeister durch den Wein zu sehr verflüchtigt, der Körper geschwächt, die Verdauung gestört, und die gute Beschaffenheit des Bluts verändert würde, und es, wie bei Entzündungskrankheiten, eine Entzündungsbaut bekäme. — Es können dieses zuweilen Folgen vom Mißbrauche des Weins sein; aber auch diese sind selten, wenn der Wein übrigens keine der Gesundheit nachtheilige Eigenschaften besitzt, oder sonstige Umstände denselben untersagen. Der mäßige Gebrauch eines gefunden Weins unter den gehörigen Bedingnissen, ist, wie ich schon oben bewiesen habe, zur Erhaltung einer dauerhaften Gesundheit, und um das Leben zu verlängern, das sicherste, zweckmässigste, und angenehmste Mittel.

Es fragt sich aber, in welcher Quantität ist der Wein zu genieffen, wenn sein Gebrauch nützlich

* *Sydenham tract. de podagr.*

lich werden soll? Ferner, soll man ihn rein, als ein gewöhnliches Getränk zu sich nehmen, oder ihn erst durch andere Getränke verdünnen? — Diese Fragen können nicht allgemein beantwortet werden, indem hier sehr viel auf Gewohnheit ankömmt. Man lernt durch selbe eine große Menge Wein vertragen, ohne einige Beschwerde davon zu empfinden, da man zuvor von etwelchen Gläsern schon berauscht wurde. — Es muß daher jeder aus eigener Erfahrung am besten wissen, wie groß die Portion sei, die er vertragen könne. Reicht dieselbe nicht zu, den Durst zu stillen, oder genugsame Feuchtigkeit in den Körper zu bringen, so muß man noch anderer Getränke nebenbei sich bedienen, oder den Wein damit verdünnen.

Guten Wein und rein sollte man denselben trinken beim Essen, wenn die Verdauung schwach ist, und wenn viele Blähungen und andere Ungemächlichkeiten nach dem Essen entstehen.

Spalanzani hat durch seine Versuche erwiesen, daß die Verdauung durch den Magenfaß bewirkt wird, indem derselbe die genossenen Speisen auflöst. Die verletzte oder unordentlich verrichtete Verdauung ist also Folge eines nicht gehörig beschaffte

— 8 —

schaftenen Magenfafts , der nicht wirksam genug ist , die Speisen aufzulösen. Wird derselbe durch vieles , besonders warmes Getränk sehr verdünnt , so wird er noch unwirksamer werden , und nicht hindern können , daß die Speisen , ihrer Neigung gemäß , zu gähren oder zu faulen anfangen. Ein oder etliche Gläser guten Weins werden hier sowohl für den Magenfaft , als auch dafür das beste Verbesserungsmittel abgeben , daß die genossenen Speisen nicht so leicht im Magen verderben. Dieses hat uns *Pringle** durch seine vortrefflichen Versuche sehr schön bewiesen.

Da der Wein auch zugleich die erschlafften Magenfiebern stärkt , und durch seinen Reiz die Blähungen fortschaft , so sollte man wohl fragen , ob es nicht rathsamer sei , des Morgens frühe etwas Wein statt der warmen Getränke zu sich zu nehmen.

Ein jeder , der die Wirkungen des Weins , und der warmen Getränke kennt , wird leicht begreifen , daß jener vielen für ihre Gesundheit angemessener wäre als diese , welche den Körper erschlaffen ,
und

* *Pringle's* Versuche und Beobachtungen über die septischen und antiseptischen Körper. Versuch 37.

und die Reizbarkeit erhöhen. Dies ist besonders bei jenen der Fall, welche an Krankheiten leiden, die eine geschwächte Spannkraft der Fiebern, und eine daher erhöhte Reizbarkeit zum Grunde haben, wodurch viele hypochondrische und hysterische Beschwerden erzeugt werden. Diesen Leuten würde Morgens ein Glas guter Wein (der rothe verdient hier wegen seiner mehr zusammenziehenden Kraft den Vorzug) weit zuträglicher sein, als die warmen Getränke. Ich kann dieses bestättigen durch das Beispiel von einer hohen Person, die ehemals in den betrübtesten Umständen sich befand, durch den Genuß des Weins frühmorgens und eine wohl eingerichtete Diät aber völlig hergestellt wurde, und nun in den besten Gesundheitsumständen sich befindet.

Es giebt noch gegenwärtig viele, und ehe die warmen Getränke so stark in Aufnahme kamen, gab es noch mehrere, die Morgens früh Wein tranken, sich wohl dabei befanden, und alt wurden. Der Tagelöhner und Soldat wissen meistens nichts besseres, als Morgens einen Schluck Brandwein.

Viertes Kapitel.

*Untersuchung, in welchen Krankheiten der
Wein nützlich, und in welchen er
schädlich ist.*

Man theilt die Krankheiten allgemein in langwierige und in hitzige. Diese sind immer mit einem starken Fieber begleitet, und sie entscheiden sich bald. Jene aber sind meistens ohne Fieber, oder doch ohne ein merkliches; sie dauern lang, und kommen durch die Naturkräfte sehr langsam und selten zur Krisis.

Aus der Natur dieser letztern sieht man schon, daß der Wein in den meisten Fällen angezeigt ist. Dieses behauptet auch schon *Fridr. Hofmann*.* Ich will

* *Frid. Hofmann* l. c. cap. VI. §. 8. "Nullum dubium, quin in malo hypochondriaco, in debilitate ventriculi, cachexia, hæmorrhoidum suppressione, tumore & obstructione hepatis & lienis, in calculo renum & vesica, in arthritide frigida, catharrois variisque defluxionibus, rheumatismo, lassitudine & gravitate corporis egregiæ sit efficaciae, idem in per.

will mich daher mit den einzelnen Betrachtungen derselben nicht länger aufhalten, sondern zu den erlern, den hitzigen übergehen.

Die hitzigen Krankheiten sind immer mit einem mehr oder weniger heftigen Fiebersgrad begleitet, und entscheiden sich daher bald zum Leben oder Tod. Da in diesen Krankheiten der Kreislauf des Bluts schon widernatürlich vermehrt ist, so wäre es allerdings keine Frage, ob in diesen Krankheiten der Wein nützlich sein könne. Allein wenn man die verschiedenen Perioden betrachtet, welche diese Fieber durchlaufen, so werden wir bald einsehen, daß auch in diesen Krankheiten der Wein grossen Nutzen habe, und daß er oft das einzige Rettungsmittel sei. Besonders ist dieses bei den faulen und böartigen Fiebern der Fall. *Hippokrates* bemerkte schon im Verlaufe der hitzigen Krankheiten verschiedne Veränderungen, und nahm daher Anlaß, sie in verschiedne Perioden einzutheilen,

perdito ingenio & memoria debilitata, auditus gravitate, visus hebetudine, sensus ac motus ex defectu spirituum & nervorum imbecillitate, in venere virorum dépressa ac sterilitate fæminarum, & quacunq; frigida morbosa corporis intemperie, senes, pituitosos & serosos exercente, si circumspetus ejus fuerit usus, omnibus thermis, acidulis aliisque remediis & curis longe multum est præferendus.,,

theilen, die er mit Namen ähnlicher Erscheinungen belegte. Die Neuern, die sich blos an die Namen hielten, verbanden ganz abentheuerliche Begriffe damit, und glaubten, die rohe Krankheitsmaterie müßte durch die Fieberbewegungen gekocht oder milder gemacht werden, ehe sie durch die Krisis könnte fortgeschafft werden. Sie dachten nicht, daß die Krankheitsmaterie durch die Fieberbewegungen weder gebessert, noch von den gesunden Säften könne getrennt werden, sondern daß sie vielmehr inniger mit derselben müsse vermischt und schärfer werden* : sie sahen auch nicht was in den festen

* *Pezold* de prognosi in febr. acutis, §. 10. " Quod si vero materialis etiam febris causa in humoribus extiterit, eam tamen per febriles motus nec emendari, nec a sanis separari & evacuari; quin potius per eosdem intimius cum ipsis commisceri, acrioremque fieri inde patet, quod 1) quamdiu febris viget, nulla omnino sic dictæ coctionis nota in excretis apparet; quod 2) vel sanissimi humores eo majorem acrimoniae gradum adipiscuntur, quo rapidiori motu per corpus circumducuntur; & quod 3) omnia fere symptomata durante coctionis periodo incrementum febris involvente ex ipsa veterum sententia exacerbentur, cujus tamen contrarium fieri deberet, si qualitas materiae depravata per febriles motus emendaretur, sic, ut ad minus violentas contractiones sollicitaret.

festen Theilen vorging; denn sonst hätten sie wissen müssen, daß die Krankheitsperioden Folgen vom verschiedenen Zustande der festen Theile sind, und daß die Krisis keine Folge einer gekochten oder gebesserten Krankheitsmaterie ist, sondern daß der Krampf in den Gefäßen entweder nachlasse, oder daß die Gefäße durch die auflösende Kraft der Krankheitsmaterie so geschwächt würden, daß sie dieselbe nicht mehr zurückhalten können, und daß also eine Krisis erfolgen müsse.

In den ersten Perioden, wo die Gefäße noch krampfhaft verengt, die Krankheitsmaterie zurückhalten, und der Kreislauf des Bluts durch die reizende Fiebermaterie ohnedies schon zu sehr vermehrt ist, würde man Oel ins Feuer gießen, wenn man Wein geben wollte.* Sobald aber der
Krampf

* *Frid. Hofmann l. c. cap. 6. §. 33.* “*Experientia autem & ratio docet, quod in omnibus affectibus, ubi sanguis magna copia congestus hæret, sicuti in inflammationibus & in plerisque morbis capitis, nominatim in ejus dolore a causa sic dicta calida orto, phrenitide, insania, vertigine, epilepsia, lethargi & cunctis soporosis affectibus vinum quodvis valde noceat. Cum enim dictis in morbis sanguis cum copia & impetu vasis partis affectæ infusus, ibi congestus impeditius circuletur, non potest non a vino, quod spi-*



Krampf nachläßt, die Lebenskräfte schwach werden, und der Kreislauf nicht geschwind genug ist, um alles Blut in der gehörigen Zeit zu den reinigenden Organen zu bringen, so müssen wir zu dem Weine unsere Zuflucht nehmen; dieser leistet in diesem Falle alles, was wir von den ausgesuchten und wirksamsten Arzneien erwarten können. Durch seine analeptische und herzstärkende Kraft, erhebt er die Lebenskräfte, vermehrt den Umtrieb des Bluts; und durch seine Fäulnißswidrige Kraft hindert er die septischen Kräfte der Krankheitsmaterie. Er ist also in allen hitzigen Fiebern, wo im stadio crisis der Puls schwach wird, besonders aber in den faulen böartigen Fiebern, und in solchen, wo der Hautauschlag aus Schwäche zurücktritt, angezeigt und nothwendig.

Unter den alten Schriftstellern war ein großer Streit, ob Wein in böartigen und pestilenzialischen Fiebern sollte gegeben werden oder nicht. Einige verwarfen ihn ganz und gar; andere priesen ihn als

spiritu suo petit superiora, nempe caput & sanguinem expansiva virtute ulterius rarefacit, nec non majori cum vehementia illum in partem abstrusam largius e corde eo pellit; dictorum morborum exasperatio subsequi.

als ein allgemeines Mittel an. *Aretäus** macht da, wo er von der Synkope, oder dem schwachen Zustande des hitzigen Fiebers (einer faulen Krankheit) handelt, einen klugen Unterschied, und zeigt, wann er zuträglich und wann er schädlich ist; bisweilen schreibt er ihn in großer Quantität vor.

*Riverius*** und *Frid. Hofmann**** waren im Weingebehen sehr vorsichtig, ausser bei einem langsamen

* Vid. lib. II. cap. III. de curat. acut. morb.

** *Riverius* cap. de febr. pestil. "Circa potum hoc etiam adnotandum, vini usum in hac febre (scilicet pestilentiali) aliquando esse proficuum, utpote insigne cardiacum, & malignæ qualitati maxime adversum. — Hæc a nobis observata sunt infinitis experimentis, ac præsertim in febre purpurata, quæ Monspelii grassata est anno 1623. post urbis obsidionem, quæ tantæ malignitatis particeps fuit, ut tertia ad minus ægrotantium pars de medio sublata fuerit, & a vera peste solo bubone distincta fuerit: cum non solum ecthymata & exanthemata rubra, livida & nigra, sed etiam carbunculi & parotides frequenter apparerent. — Iis enim ægrotantibus, quibus pulsus erat parum frequens, & pulsus sanorum fere similis, lingua humida & nulla sitis, vinum exhibuimus felici successu; illius continuationem indicabat levamen inde emergens. — Iis vero, quibus febris erat intensior cum siti, linguæ siccitate scabritiæ aut nigre-

samen Pulse. — Pringle* nimt die sicherste Indication zum Weine vom Anhalten der Krankheit, dem Languor, der Entkräftung, Langsamkeit und Schwäche der Stimme her. Niemals könne man aber von seinen Wirkungen schlechterdings gewiss sein, als bis man ihn versucht hätte. Denn, wenn der Wein
gut

nigredine vinum prorsus interdicebamus, eosque in refrigerantium acidulorumque potuum usu perpetuo detinebamus. Advertendum tamen est, primis morbi diebus vinum nunquam esse adhibendum, ne materia nimium exagitetur, sed tantum circa statum, cum malignitatis signa sese magis exerere incipiunt.

*** *Frid. Hofmann* loc. cit. cap. 6. §. 13. "In febribus malignis vino (scilicet rhenano) nil datur excellentius. Malignitas dignoscitur ex motuum & virium defectu, nec non valde depressa sanguinis spiritusascentia, ex tardo circulo ejusdem, quæ cuncta dispositionem quandam cruoris ad putredinem designant.

Igitur in iis morbis restaurare vires, spiritus erigere, circulum sanguinis liberum reddere, transpirationem movere expedit; & in eo versatur omnis alexipharmacorum virtus. Quod autem vinum hæc omnia præstet, nolumus pluribus autoritatibus, quibus practicorum libri pleni sunt confirmare, sed confugimus ad solam experientiam, qua nobis constat, plures ex malignis evasisse solius vini moderato usu.

* *Pringle's* Beobachtungen über die Krankheiten einer Armee von den bösartigen Fiebern.

gut thäte, so tranken ihn die Kranken begierig, und verlangten nach mehrerem; machte er aber Hitze und erregte das Delirium, so bezeugten sie Gleichgültigkeit oder Abscheu gegen denselben.

An einer andern Stelle der bösartigen Fiebern* sagt der nemliche scharffsichtige Engländer: die Kraft des Weins ist in der Kur dieser Art Fieber so gros, daß ich viele von ihrem allerschlechtesten Zustande sich wieder habe erhohlen gesehen, wenn sie die Arznei des Geschmacks wegen verabscheuten, und nichts als ein wenig Panado mit Wein nahmen. Er giebt es als eine Regel von der größten Wichtigkeit an, den Krankenwärtern auf das genaueste anzuempfehlen, daß sie die Patienten niemals, wenn sie schwach sind, die Zeit vorbeigehen lassen, etwas herztärkendes zu nehmen. Er sah Leute, von denen man sich schon gute Besserung versprach, ohne Hoffnung dadurch verloren gehn, daß man sie eine ganze Nacht zur Zeit der Krisis ohne einige Stärkung hatte hinbringen lassen.

Man kann sich auch nichts schwächeres vorstellen, als einen Kranken in dem weitgekommenen

* Pringle loc. cit. pag. 306.

nen Zustande eines faulen Fiebers zur Zeit der Krisis, wo er durch dieselbe so viele Säfte verliert, daß der Verlust die Kräfte eines ganz gefunden Menschen schwächen würde. *Fr. Hofmann* rath daher auch sehr wohl an, die Kranke in solchen Fällen beständig im Bette zu halten, und ihnen nicht einmal erlauben aufzusitzen. Die Kraft des Herzens und der Pulsadern ist in diesem Zustande zu schwach, um das Blut anders als in horizontaler Lage dem Gehirne zuzuführen.

In den meisten Fällen, wo der bevorstehende kalte Brand abzuhalten, oder, wo die Absonderung des lebendigen vom todten durch die Naturkräfte geschehen soll, legen viele Schriftsteller dem Wein fast gleiche Kräfte bei, welche die *China* in solchen Fällen besitzt.

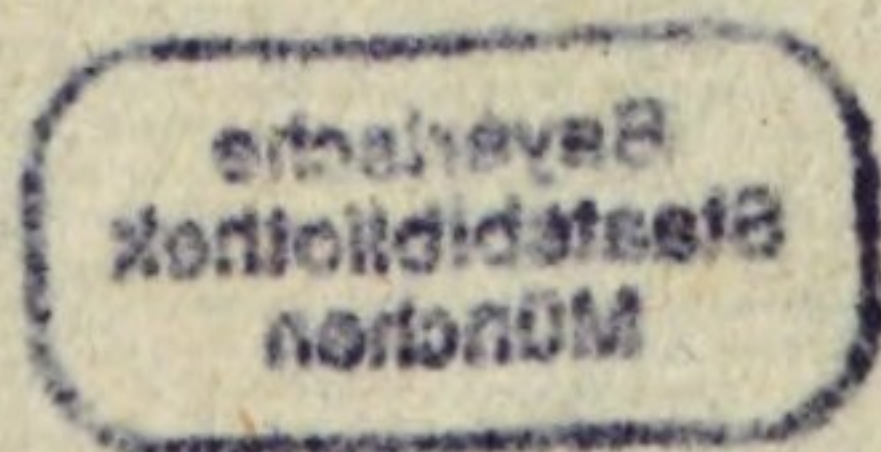
Man sieht also, daß die berühmtesten Schriftsteller alle darinn übereinkommen, daß der Wein nur dann angezeigt sei, wann die Lebenskräfte schwach werden, d. h., wenn die Krankheitsmaterie durch ihre septische Kraft die bewegende Kräfte des Herzens und der Pulsadern so geschwächt hat, daß ungeachtet des Reizes der Fiebermaterie das Blut nicht so schnell herumgetrieben wird, daß die reinigenden Organe seine verdorbene Theile in der gehörigen Zeit absondern könnten.

Was

Was denjenigen Zustand angeht, den man weder Krankheit noch Gesundheit nennen kann, nämlich den Wiedergenefungszustand, so tritt derselbe ein, wenn durch die Krisis die Krankheitsmaterie fortgeschafft worden, die Fieberbewegungen aufhören, der Körper aber noch schwach ist, seine Verrichtungen leicht in Unordnung gerathen, und die geringste Gelegenheitsursache leicht zu Rückfällen der ersten Krankheit, oder auch zu ganz neuen Krankheiten Anlaß geben kann.

Der schwache und langsame Puls, die Schwäche des Körpers, die Begierde nach einem herztärkenden Mittel sind auch in diesem Zustande klare Anzeigen zum Wein, welcher alle diejenigen Eigenschaften, die man nur von einem Mittel für diesen Zustand verlangen kann, besitzt, und zugleich auch die angenehmste Arznei ist.

Wenn die angelegte Karte betrachtet wird, so



- Seite 15 Zeile 3 Wirzburg *lese* bei Wirzburg
- - - an der Leiste *lese* die Leiste.
16 in der Note : hungarico *lese* tocayense;
25 - 19 Bodensalz — Bodensatz.
- 26 - 16 der Wein — den Wein.
- 28 - 18 gewahr — wahr.
- 30 - 22 in Kredit — im Kredit.
- 30 u. 39. Fried. — Frid.
- 42 7 den gefunden — dem gefunden.
- 42 in der Note Hofmann — Hoffmann.

[illegible]

Reiß, Jodocus,

Vom Rheinwein Eine Chemisch-Medizinische Abhandlung

Mainz [1791]

M.med. 1121,6

urn:nbn:de:bvb:12-bsb10289310-1

VD18 11720166